

108 年 四技二專

統一入學測驗

飲料與調酒

(本試題答案係依據統一入學測驗中心於108年5月16日公布之標準答案)

◈ 試題分析 ◈

一、命題焦點與趨勢

1. 各章節出題比例穩定：

各章試題分配平均，茶和咖啡每年都出 3 題，第 5 章酒的類別出 3~4 題，第 6 章雞尾酒的調製出了 5 題，果汁或牛奶 1 題，緒論 1 題、酒類服務 1 題，就是 17 題的分配，各章的出題數已經穩定持續好幾年，往後應該還是依循此配方比例模式。

2. 掌握咖啡與茶的試題：

咖啡、茶的試題，都屬於關鍵重點考題。今年的茶類，白毫烏龍茶就出現在兩個題目中，各種茶的發酵程度、茶具、沖泡注意事項都是考試重點。

3. 最重要的是酒類的認識：

今年的試題出現較少在統測考過的酒類名稱：

如各個國家氣泡酒的專有名稱：Cava、Sekt、Spumante。

適合餐前飲用的酒類：Campari、Vermouth、Dubonnet。

Champagne sherry、Port 屬於釀造酒類。

Cognac、Rum 屬於蒸餾酒類。

Anisette、Amaretto、Triple Sec 屬於合成酒類。

Gin 則有兩種常見的製作方法，一是蒸餾琴酒、一是合成琴酒。

4. 認識各種酒，才能輕鬆背酒譜：

雞尾酒的實務操作試題在近幾年的考試當中佔有很重的配分，飲料調製中較難的試題，應屬第 6 章各種雞尾酒的比較。

不論是基酒、調製方法、裝飾物、調製器具、使用杯皿都能成為考題，所以雞尾酒酒譜背記的純熟度就成為得分的關鍵。標準配方請依據飲料調製丙級和乙

級的術科試題，建議以飲料調製乙級的術科為最大範圍，一定要熟背本書中套藍色的重點酒譜。

雞尾酒的背記絕非囫圇吞棗、死記硬背，建議要徹底理解、分類記憶，才能記得清楚、記得牢，才能面對試題的統整與比較。

5. 重視實務操作試題：

打發奶泡之技巧、各種蔬果汁調製都是實務操作型的試題，同學一定要掌握得分技巧，藉由操作經驗來記憶相關知識，才能更有信心作答，準備起來更輕鬆。

6. 餐旅專業英文重要：

試題內容以英文呈現將是未來不變的趨勢，雞尾酒來自美國，對於這些國際通用的雞尾酒用語，應直接以英文記憶之。

在飲料與調酒的 17 個試題中，有 12 題題幹或選項出現英文，以英文專業用語出題已是不變的模式，熟讀餐旅英文單字是應考基本能力之一，更是取得高分的利器，這種出題模式在未來仍會如此，同學若要考取高分，一定要多費心思和時間在餐旅專業英文。另外 5 題沒有英文的試題，分別是：茶類（3 題）、咖啡（1 題）、果汁飲料製作（1 題）。

二、配分比例表

飲料與調酒	題數
一、緒論	1
二、無酒精飲料－茶	3
三、無酒精飲料－咖啡	3
四、無酒精飲料－其他	2
五、酒的類別	3
六、雞尾酒的調製	4
七、吧檯作業及酒類服務	1
合計	17

◈ 試題內容 ◈

選擇題：(共 17 題，每題 2 分，共 34 分)

_____ 34. 關於東方美人茶的敘述，下列何者錯誤？

- (A) 又稱五色茶
- (B) 有綠茶的香氣
- (C) 屬於部分發酵茶
- (D) 葉片經小綠葉蟬啃食過。

無酒精飲料－茶

_____ 35. 下列泡茶的相關敘述，何者正確？

- (A) 以沖茶器泡茶，茶葉應置於金屬濾網上方以利茶葉舒展
- (B) 在相同條件下，揉捻緊實的茶葉用茶量應比蓬鬆茶葉多
- (C) 將茶葉浸泡於冷水置入冰箱冷藏 20 分鐘之冷泡茶，口感最佳
- (D) 發酵程度較高之茶葉，其沖泡水溫原則上應高於發酵程度低者。

無酒精飲料－茶

_____ 36. 關於以 400ml 奶泡壺手打製作奶泡或義式咖啡機製作奶泡的敘述，下列何者正確？

- (A) 以咖啡機蒸氣棒打奶泡，蒸氣棒距離杯底約 1cm 較適合
- (B) 以咖啡機蒸氣棒打奶泡，倒入 65 C 的鮮奶打發口感較佳
- (C) 以奶泡壺製作熱奶泡時，鮮奶量約為奶泡壺的 1 / 4 最佳
- (D) 以奶泡壺製作冰奶泡時，適合使用的鮮奶溫度約 4 C。

無酒精飲料－咖啡

_____ 37. 下列乳品飲料的相關敘述，何者正確？

- (A) 養樂多、益菌多屬於 drinking yogurt
- (B) sterilized milk 保存期限較 fresh milk 短
- (C) skim milk 乳脂肪含量小於 low fat milk
- (D) whole milk 酵母菌含量較 fermented milk 多。

無酒精飲料－其他



34.(B) 35.(D) 36.(D) 37.(C)

_____ 38. 下列何者不是 sparkling wine ?

- (A) Cava
- (B) Eiswein
- (C) Sekt
- (D) Spumante。

酒的類別

_____ 39. 某酒吧的顧客想點用餐前酒，服務人員宜推薦下列哪幾款？

- 甲：Amaretto 乙：Campari 丙：Triple Sec 丁：Vermouth
- (A) 甲、乙
 - (B) 甲、丙
 - (C) 乙、丁
 - (D) 丙、丁。

酒的類別

_____ 40. 在相同條件下（相同飲料容量、冰塊重量等），冰塊稀釋飲品的速度由快至慢，下列何者正確？

- 甲：block of ice 乙：crushed ice 丙：ice cube 丁：lump of ice
- (A) 甲 → 丁 → 丙 → 乙
 - (B) 乙 → 丙 → 丁 → 甲
 - (C) 丙 → 乙 → 丁 → 甲
 - (D) 丁 → 丙 → 甲 → 乙。

雞尾酒的調製

_____ 41. 下列哪幾款雞尾酒，配方中不含 crème de café？

- 甲：Black Russian 乙：Brandy Alexander 丙：Old fashioned 丁：Pousse café
- (A) 甲、乙、丙
 - (B) 甲、丙、丁
 - (C) 甲、乙、丁
 - (D) 乙、丙、丁。

雞尾酒的調製



38.(B) 39.(C) 40.(B) 41.(D)

- _____ 42. 關於吧檯工作區域與設備之敘述，下列何者正確？
(A) back bar 上方通常會設置展示酒櫃
(B) front bar 上方通常會放置三槽式水槽
(C) front bar 下方通常會放置 speed rack
(D) under bar 上方通常會放置製冰機。 吧檯作業及酒類服務
- _____ 43. 依據飲料的定義與分類基準，Virgin Mary 屬於下列哪一類？
(A) frozen drinks
(B) short drinks
(C) straight drinks
(D) tall drinks。 緒論
- _____ 44. 關於茶的敘述，下列何者正確？ 甲：玉露茶屬於不發酵茶 乙：鐵觀音又稱為桴風茶 丙：包種茶的發酵程度較凍頂茶輕 丁：白毫烏龍茶的發酵程度較碧螺春輕
(A) 甲、乙
(B) 甲、丙
(C) 乙、丁
(D) 丙、丁。 無酒精飲料－茶
- _____ 45. 以赤道為中心，適合咖啡樹生長所形成的環狀地帶或地區，稱為：
甲：coffee belt 乙：coffee equator 丙：coffee site 丁：coffee zone
(A) 甲、乙
(B) 甲、丁
(C) 乙、丙
(D) 丙、丁。 無酒精飲料－咖啡
- _____ 46. 關於虹吸式咖啡壺與其操作的敘述，下列何者正確？
(A) 又稱為蒸餾式咖啡壺
(B) 最適宜用來沖煮 espresso
(C) 熱水自上座緩緩加入
(D) 沖煮後的咖啡渣留存在下座。 無酒精飲料－咖啡



42.(A) 43.(D) 44.(B) 45.(B) 46.(A)

_____ 47. 下列哪些飲料的調製方法相同？

甲：西瓜汁 乙：柳橙蘇打 丙：木瓜牛奶 丁：奇異多果汁

- (A) 甲、乙
- (B) 乙、丁
- (C) 甲、丙、丁
- (D) 乙、丙、丁。

無酒精飲料－其他

_____ 48. 下列酒類屬性何者正確？

甲：Dubonnet、sherry 屬於釀造酒類 乙：Cognac、rum 屬於蒸餾酒類 丙：anisette、port 屬於合成酒類 丁：Champagne、gin 屬於合成酒類

- (A) 甲、乙
- (B) 甲、丙
- (C) 乙、丁
- (D) 丙、丁。

酒的類別

_____ 49. 下列何款雞尾酒所盛裝杯子的名稱，迥異於其他三款？

- (A) Harvey wallbanger
- (B) Salty dog
- (C) Singapore sling
- (D) Tequila sunrise。

雞尾酒的調製

_____ 50. punch 於應用上可採用各種原料調製，但此詞源於印度語，有五味酒之意，其最初的五味所指為何？

- (A) 酒、水、糖、香料、檸檬
- (B) 酒、水、香料、水果、檸檬
- (C) 酒、水、糖、檸檬、水果
- (D) 酒、果汁、糖、茶湯、水果。

雞尾酒的調製



47.(C) 48.(A) 49.(C) 50.(A)



休息一下！看我一眼，茅塞頓開

解析

34. 東方美人茶即為白毫烏龍茶、椶風茶、五色茶、蜜茶，採摘葉片經小綠葉蟬啃食過的幼嫩芽茶製成，發酵程度約為 50~60%，屬於部分發酵茶，帶有熟果香或蜜糖香，五色茶指的是黃、綠、紅、白、褐。
35. 以沖茶器泡茶，茶葉應置於金屬濾網下方以利茶葉舒展。在相同條件下，揉捻緊實的茶葉用茶量應比蓬鬆茶葉少。將茶葉浸泡於冷水，置入冰箱冷藏 8~10 小時之後，即可飲用。
36. 以咖啡機蒸氣棒打奶泡，蒸氣棒沒入牛奶 1 cm 較適合。以咖啡機蒸氣棒打奶泡，倒入 4℃ 的鮮奶打發口感較佳。以奶泡壺製作熱奶泡時，鮮奶量約為奶泡壺的 1/3 最佳。
37. 優酪乳屬於「發酵乳」，養樂多屬於「發酵乳飲品」、而乳酸飲料不屬於 CNS3058 發酵乳的規範。sterilized milk（保久乳）未經過高溫滅菌或高壓滅菌，保存期限約半年至一年，較 fresh milk（鮮奶）保存期限長。skim milk（脫脂鮮奶）乳脂肪含量為 0.5% 以下；low fat milk（低脂鮮奶）乳脂肪含量為 0.5~1.5%。whole milk（全脂鮮奶）不含酵母菌；fermented milk（發酵乳）才含有酵母菌。根據中華民國國家標準 CNS 3058 對發酵乳的定義，是以生乳、鮮乳及其他乳製品為原料，經過乳酸菌、酵母菌或其他對人體健康無害之菌種發酵，降低 pH 值而成的製品。
38. Cava 是西班牙以香檳法釀造的氣泡酒、Sekt 是德國以香檳法釀造的氣泡酒、Spumante 是義大利以閉槽法釀造的氣泡酒。Eiswein 是德國的冰釀葡萄酒，屬甜白酒。
39. Amaretto 杏仁香甜酒和 Triple Sec 白柑橘香甜酒，屬於餐後酒。Campari 金巴利和 Vermouth 苦艾酒屬於餐前酒。
40. 冰塊體積小，融化速度快，稀釋飲品的速度比較快。冰塊體積由小到大：碎冰 crushed ice → 方形小冰塊 ice cube → 圓形冰 lump of ice → 方形大冰塊 block of ice。
41. Black Russian 黑色俄羅斯，材料有伏特加和咖啡香甜酒（crème de café），其餘三款雞尾酒：Brandy Alexander 白蘭地亞歷山大、Old fashioned 古典酒、Pousse café 普施咖啡，都沒有使用咖啡香甜酒。

42. under bar 下方會配置（三槽式）水槽、儲冰槽、快速酒架（speed rack）等。under bar 上方是吧檯員工工作的地方，會放置常用的調酒器具，例如：搖酒器、量酒器、吧叉匙、杯墊、吸管、紙巾等。
43. Virgin Mary 是一款不含酒精的調配性飲料，使用高飛球杯，採直接注入法調製，成分有：檸檬汁、番茄汁、鹽、胡椒粉、辣醬油、酸辣油，以芹菜棒和檸檬角作為裝飾物，屬於長飲飲料（tall drinks）。frozen drinks 霜凍類飲料。short drinks 短飲飲料。straight drinks 純飲飲料。
44. 玉露茶屬於不發酵茶。白毫烏龍茶又稱為椶風茶。包種茶的發酵程度（10%）較凍頂茶（30%）要輕。白毫烏龍茶的發酵程度（85%）較碧螺春（0%）高很多。
45. 以赤道為中心，適合咖啡樹生長所形成的環狀地帶或地區，稱為 coffee belt（咖啡腰帶、咖啡地帶）或 coffee zone（咖啡區域）。
46. 虹吸式咖啡壺又稱為蒸餾式咖啡壺，是以虹吸原理、真空原理沖煮咖啡，最適合用來沖煮美式咖啡。熱水自下球加入，上球放置咖啡粉，中間以網版和濾布過濾，完成後，移開火源，咖啡液會流回下球，咖啡渣留存在上座。
47. 柳橙蘇打（Orange Squash）是一款不含酒精的調配飲料。成分有柳橙汁和七喜汽水，使用高飛球杯盛裝，採直接注入法（Building）調製而成。西瓜汁、木瓜牛奶、奇異多果汁須使用電動攪拌法（Blending）調製。
48. Champagne、Dubonnet、Sherry、Port 屬於釀造酒類。Cognac、Rum 屬於蒸餾酒類。Anisette 為茴香香甜酒，屬於合成酒。琴酒依其製造方法可分為：蒸餾琴酒、合成琴酒兩種。
49. Harvey wallbanger 哈維撞牆、Salty dog 鹹狗、Tequila sunrise 特吉拉日出，以上三款雞尾酒都是以高飛球杯（Highball Glass）盛裝。Singapore sling 新加坡司令使用可林杯盛裝（Collins Glass）。